

8月 日替わりメニュー

月

火

水

木

金

★ Premium 贅沢 弁当
贅沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。
※贅沢弁当のみ

★ Premium
季節にちなんだプレミアムメニュー。デザート付きです。

★ Special
魅力的なおかずを盛り込んだスペシャルメニューです。

☑マークは写真で紹介しているメニューです。



左☑ 鮪(まぐろ)のコロコロ竜田
豚そぼろ・鮭・玉子の3色丼風炒め
銚子名物カレーボール・コンソメ煮
ひじき煮
ポテトサラダ

右☑ 店主厳選 こだわりの逸品
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。



左☑ 黒酢の酢鶏〜鶏肉と野菜の黒酢ダレ〜
栗かぼちゃコロッケ
ちくわ磯辺揚げ
わかめと生姜昆布の和え物
キャベツと人参の黒胡麻サラダ

右☑ 1番人気! 牛タンのネギポン酢ジュレがけ
右☑ 汁なし肉みそ担々麺の讃岐うどん ※ご飯なし



左☑ 仙台名物! 牛タン入りハンバーグ
左☑ 盛岡B級グルメ"じゃじゃ麺"を春雨で
芋煮風 里芋入り和風マッシュ
真っ白秋田美人な白和え
国産りんご果汁入りブチケーキ

右☑ 有頭大海老フライ
〜特製オーロラタルタル添え〜



左☑ ごろっと鶏肉のネギ塩野菜炒め
鰯(あじ)のしそフライ
京風卵の花〜おからと野菜〜
おまかせの副菜
紅芯大根とカリフラワーのマスタードマリネ

右☑ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修
蟹トマトクリーム生ハス/ツナカレー混ぜご飯



左☑ 鳥取県産紅ズワイカニクリームコロッケ
左☑ スペイン料理! 合鴨のアヒージョ風
ミートボールトマト煮込み
小松菜のコンソメ煮
さつま芋と枝豆の和風サラダ

右☑ 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
ごまポン酢ジュレソース



右☑ 店主厳選 こだわりの逸品
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。



右☑ 1番人気! 牛タンのネギポン酢ジュレがけ
右☑ 汁なし肉みそ担々麺の讃岐うどん ※ご飯なし



右☑ 有頭大海老フライ
〜特製オーロラタルタル添え〜



右☑ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修
蟹トマトクリーム生ハス/ツナカレー混ぜご飯



右☑ 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
ごまポン酢ジュレソース

店休日

店休日

店休日

店休日

店休日



左☑ チキンの味噌ナッツダレ
サーモンフライ・バジルタルタル
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
ひじき煮
キャベツとオクラのすりおろし野菜サラダ

右☑ 海老のチリソース煮
右☑ クランベリーとチョコチップのショコラケーキ



左☑ サクッと鶏竜田・甘辛焼き鳥たれ
左☑ 屋台の定番 ソース焼きそば〜豆腐麺で〜
出汁入りの焼うどん
明太マッシュポテト
夏野菜とこんにゃくのさっぱり青じそサラダ

右☑ なめらかクリームカニ爪フライ
右☑ トマトカッパリーニ



左☑ ビーフ入りハンバーグ・昆布ポン酢ジュレ
お楽しみの揚げ物
ヤングコーンとパプリカの生姜炒め
大根のコンソメ煮
マカロニサラダ

右☑ 有頭大海老フライ〜柚子胡椒マヨソース〜
右☑ 醤油ごまおかつかけご飯



左☑ 贅沢唐揚げ〜4種海鮮お出汁〜
左☑ とうもろこし天・カニカマ中華あん
肉さつま揚げの出汁醤油
しいたけの旨辛炒め
麦味噌大根ときゅうりのパリパリサラダ

右☑ 黒毛和牛と夏野菜の
シビ辛四川麻婆ソース



左☑ 海老カツ・チリソース
大葉入り鶏つみれ・梅ダレ
きのこのデミグラス煮込み
ほうれん草の胡麻和え
店主おすすめの1品

右☑ 牛ハラムのやみつきスタミナステーキ炒め
右☑ 焼きそばの梅ごまさっぱりご飯



左☑ お肉屋さんのビーフ入りメンチ
豚肉と彩り野菜のうま塩春雨
ごぼうと大豆ののろみ炒め
おまかせの副菜
ポテトサラダ

右☑ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
右☑ カボナータ〜夏野菜のトマト煮込み〜



左☑ 豚肉の青椒肉絲(チンジャオロース)
鶏竜田と野菜の柚子胡椒ダレ
たこと紅生姜の揚げ天
ひじきとコーンのバター醤油炒め
キャベツの5種果汁おろしサラダ

右☑ 黒糖ローストポーク・トリュフソース
右☑ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え



左☑ ハンバーグ〜こく深い味噌の甘辛つくね風〜
十勝産じゃがいも使用 牛肉入りコロッケ
チンゲン菜の中華あん
切干大根煮
広島菜とれんこんの赤しそサラダ

右☑ 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め
右☑ 海老ピラフ風混ぜご飯



左☑ 香味野菜が決め手 ジューシー油淋鶏(ユリチー)
ひき肉たっぷり和風麻婆茄子
わかめときのこのサクサク醤油炒め
里芋とかぼちゃの甘辛和え
水菜と人参のシーザーサラダ

右☑ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風・トリュフオニオンソース
右☑ 明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし



左☑ 牛ハラミカツ・スタミナ焼肉ダレ
左☑ 合鴨と彩り野菜の塩レモンビビンバ
海鮮チヂミ・ネギたっぷりソース
ピリ辛チョレギサラダ
焼肉の皮に〜ライチあんの水まんじゅう〜

右☑ 桜雪もち豚のハンバーグ お出汁削



焼肉の日
8月29日は焼肉の日。メインは、牛ハラミカツに焼肉ダレをかけてこってりと。サブメインは、合鴨と彩り野菜を瀬戸内レモンで和えて、さっぱりピビンバ風に仕上げました。副菜は、ネギたっぷりソースをかけた海鮮チヂミと、ピリ辛チョレギサラダです。デザートは、ライチあん入りの水まんじゅう。スタミナをつけて、残暑を乗り切りましょう!



鳥取県産 紅ズワイカニクリームコロッケ



贅沢唐揚げ〜4種海鮮お出汁〜



サクッと鶏竜田・甘辛焼き鳥たれ
縁日の屋台グルメを詰め込んだ、夏らしき満点のお弁当をお楽しみください

日替わりメニューごとの栄養価についてはQRコードをご確認ください。

毎月3〜7日は、水産庁が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、8/4は水産物を豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。 ※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※混ぜご飯の日、ご飯は付きません。 ※混ぜご飯・ふりかけの日、ご飯の変更はできません。